

**ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ**  
**ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ РІВНЯ ЗНАНЬ**  
**З ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА**  
**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**

Тести з дисципліни "Організація виробництва" складено відповідно до навчальної програми розрахованої на чотири семестри. Тести розроблено для кожного розділу й теми курсу з метою визначення рівня знань студентів зі спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування.

Основною формою тестів є завдання відкритої форми відповідей за принципом альтернативної побудови, що передбачають чотири відповіді з однією правильною.

Тестові завдання розроблено з метою здійснення поточного контролю знань із конкретного розділу й теми, для підсумкового контролю при проведенні модульних контрольних робіт та іспиту.

Тестові завдання можна також використовувати для самоконтролю знань, контролю виконання самостійної роботи студентів

Оцінка рівня знань студентів визначається згідно з отриманими балами за такою таблицею:

<b>Відношення кількості набраних балів до максимально можливої, %</b>	<b>Оцінка</b>
<b>90-100</b>	<b>Відмінно</b>
<b>70-89</b>	<b>Добре</b>
<b>60-69</b>	<b>Задовільно</b>
<b>Менше 60</b>	<b>Незадовільно</b>

1. Укажіть функції господарської діяльності закладу ресторанного господарства.

- 1) Виробнича, реалізація продукції, організація споживання продукції.
- 2) Рекламна, торговельна, логістична, аналітична.
- 3) Виробнича, будівельна, санітарна, естетична.
- 4) Підприємницька, комерційна, споживча, аналітична.

2. Укажіть спільну функцію в роботі закладів ресторанного господарства та підприємств торгівлі.

- 1) Випуск якісної продукції.
- 2) Модернізація продукції.
- 3) Реалізація продукції.
- 4) Індустріалізація продукції.

4. Укажіть асортимент продукції, характерний для винного бару.

- 1) Алкогольні напої міцністю до 30% і коньяки, коктейлі, крешони, гроги, глінтвейни, пунші, дейзі та інші змішані напої; спеціальні закуски (зі грибів, сандвічів, канапе, часточки сосисок; ковбаса, шинка в тісті; яйця фаршировані, печиво з сиром, фруктові салати); кондитерські вироби; фрукти, ягоди, соки, фруктові води.
- 2) Пиво бочкове (пляшкове), міцні алкогольні напої, сир твердих сортів, крекер або чіпси; риба в'ялена та копчена; Ковбаса сирокопчена; креветки; раки.
- 3) Чай. Кава, вина, борошняні кондитерські вироби, холодні закуски, другі гарячі страви.
- 4) Змішані та алкогольні напої, холодні страви та закуски, другі гарячі страви, солодкі страви, морозиво.

5. Укажіть асортимент продукції характерний для шашличної.

- 1) Котлети м'ясні, рибні, овочеві; бульйон; пиріжки; молоко і кисломолочні продукти.
- 2) Сосиски, сардельки, салат зі свіжих та консервованих овочів, гарячі напої, молоко і кисломолочні продукти.
- 3) Пельмені, вареники, гарячі і холодні напої, молоко і кисломолочні продукти.
- 4) Шашлики, купати, люля-кебаб, курчата-табака, чахохбілі, супи (харчо, суп-шурпа); холодні страви і закуски, різні соуси; гарніри до гарячих страв, хліб, гарячі та холодні напої.

6. Укажіть асортимент продукції, характерний для вареничної.

- 1) Сосиски, сардельки, салат зі свіжих та консервованих овочів, гарячі напої, молоко і кисломолочні продукти, хлібобулочні і борошняні кондитерські вироби, гарячі та холодні напої.
- 2) Котлети, гарніри, бульйони, пиріжки, молоко і кисломолочні вироби, хлібобулочні і борошняні кондитерські вироби, гарячі та холодні напої.
- 3) Вареники з різними начинками, бульйони, холодні закуски, гарячі та холодні напої, соки, кисломолочні продукти, морозиво, хлібобулочні і борошняні кондитерські вироби.

- 4) Чебуреки, бульйон, холодні закуски, холодні та гарячі напої.
7. Укажіть асортимент продукції, характерний для кафе – кондитерської.
  - 1) Змішані напої, коньяки, фрукти, кондитерські вироби, спеціальні закуски.
  - 2) Морозиво в асортименті, молочні коктейлі, холодні та гарячі напої, кондитерські.
  - 3) Холодні страви і закуски, другі гарячі страви, гарячі та холодні напої, молоко і кисломолочні продукти.
  - 4) Хлібобулочні і борошняні кондитерські вироби, гарячі напої, молоко і кисломолочні продукти, бутерброди, солодкі страви, прохолодні напої, коктейлі молочні.
8. Укажіть асортимент продукції, характерний для ресторану.
  - 1) Гарячі і холодні напої, кондитерські і хлібобулочні вироби, холодні страви, солодкі страви, другі гарячі страви.
  - 2) Холодні страви та закуски, гарячі закуски, Супи, другі гарячі страви, солодкі страви, гарячі напої, холодні напої, хлібобулочні і борошняні кондитерські вироби
  - 3) Холодні закуски, гарячі страви і закуски, молоко і кисломолочні продукти, солодкі страви, хлібобулочні вироби, гарячі напої.
  - 4) Млинці, оладки; холодні страви; солодкі страви; молоко і кисломолочні продукти, гарячі напої, соки.
9. Укажіть заклад ресторанного господарства, що реалізує продукцію та організовує її споживання в торговельному залі
  - 1) Фабрика-заготівельня.
  - 2) Домова кухня.
  - 3) Ресторан
  - 4) Ресторан за спеціальним замовленням (catering)
10. Укажіть заклад ресторанного господарства, що реалізує продукцію для споживання за його межами
  - 1) Фабрика-заготівельня.
  - 2) Ресторан.
  - 3) Їдальня.
  - 4) Бар.
11. Укажіть комплексне підприємство – комплекс закладів ресторанного господарства, що мають загальний торговельний зал.
  - 1) Бар.
  - 2) Ресторан.
  - 3) Їдальня.
  - 4) Майдан харчування.
12. Укажіть спеціалізований заклад ресторанного господарства.
  - 1) Кафе.
  - 2) Бар.
  - 3) Піцерія.
  - 4) Їдальня.
13. Укажіть правильний варіант визначення поняття «заклад швидкого обслуговування»

- 1) Комплекс закладів ресторанного господарства, що мають загальний торговельний зал.
  - 2) Різновид закладу ресторанного господарства певного типу, в якому застосовується метод самообслуговування і пропонується обмежений асортимент продукції.
  - 3) Різновид закладу ресторанного господарства певного типу, в якому застосовується метод самообслуговування і пропонується обмежений асортимент продукції.
  - 4) Різновид закладу ресторанного обслуговування з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування відвідувачів.
14. Укажіть заклад ресторанного господарства, що продає продукцію і організовує її споживання в торговельному залі.
- 1) Їдальня.
  - 2) Фабрика-заготівельня.
  - 3) Домова кухня.
  - 4) Вагон-ресторан.
15. Укажіть заклад ресторанного господарства, що працює на напівфабрикатах та готовій продукції.
- 1) Їдальня.
  - 2) Бар.
  - 3) Вагон-ресторан .
  - 4) Буфет.
16. Укажіть заклад ресторанного обслуговування, що виробляє кулінарну продукцію з переробленої сировини індустріальними методами.
- 1) У пивному.
  - 2) У винному.
  - 3) У коктейль – барі.
  - 4) У снєк – барі.
17. Укажіть заклад ресторанного обслуговування, що не має власного виробництва, а здійснює короткотермінове зберігання, розігрів та реалізацію готових страв, кулінарних та борошняних кондитерських виробів.
- 1) Їдальня.
  - 2) Бар.
  - 3) Кафе – кондитерська.
  - 4) Буфет.
18. У якому барі готують та реалізують змішані напої в широкому асортименті, алкогольні, безалкогольні напої, спеціальні закуски?
- 1) У пивному.
  - 2) У винному.
  - 3) У коктейль – барі
  - 4) У снєк – барі.
19. Укажуть послуги закладу ресторанного господарства з організації споживання продукції та обслуговування споживачів.
- 1) Виготовлення страв із сировини замовника.

- 2) Комплектування наболів кулінарної продукції у дорогу.
  - 3) Відпуск обідів додому.
  - 4) Організація обслуговування сімейних обідів.
20. Укажіть послуги з організації дозвілля у закладі ресторанного господарства.
- 1) Забезпечення журналами, газетами, настільними іграми, ігровими автоматами, більярдом тощо.
  - 2) Консультація спеціалістів із виготовлення та оформлення кулінарної та кондитерської продукції.
  - 3) Реалізація кулінарної та кондитерської продукції.
  - 4) Послуги кухаря, кондитера вдома
21. Укажіть комбінований заклад ресторанного господарства.
- 1) Варенична.
  - 2) Їдальня.
  - 3) Ресторан – бар.
  - 4) Кафе.
22. Укажіть тип закладу ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів.
- 1) Їдальня
  - 2) Їдальня.
  - 3) Бар.
  - 4) Ресторан
23. Який ресторан спеціалізується на певному асортименті кулінарної продукції?
- 1) Повносервісний.
  - 2) Спеціалізований.
  - 3) Закритий.
  - 4) Відкритий.
24. У якому закладі ресторанного господарства реалізують широкий асортимент кави зі супутніми товарами?
- 1) У Барі.
  - 2) У Їдальні.
  - 3) У Кав`ярні
  - 4) У Домовій кухні.
25. Дайте визначення поняття «кафетерій».
- 1) Це заклад ресторанного господарства із самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напої, Відмінною ознакою якого є наявність у торговельному залі торговельно-технологічному устаткування, призначеного для роздавання їжі.
  - 2) Це заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

- 3) Це заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингент споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.
  - 4) Це заклад ресторанного господарства, призначений для централізованого приготування і постачання готової їжі для споживання у різних місцях: в авіакомпаніях, буфетах, закладах швидкого обслуговування.
26. Дайте визначення поняття «кафе».
- 1) Це різновид ресторану, до складу якого входить бар, торговельний зал якого суміжний із торговельним залом ресторану, або барна стійка розміщується в торговельному залі ресторану.
  - 2) Це заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні або у приміщенні вокзалів, де їжу споживають стоячи чи продають на винос.
  - 3) Це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.
  - 4) Це заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.
27. Дайте визначення поняття «їдальня».
- 1) Це заклад ресторанного господарства обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.
  - 2) Це заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку.
  - 3) Це заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.
  - 4) Це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.
28. Дайте визначення поняття «повно сервісний ресторан».
- 1) Це ресторан, що спеціалізується на реалізації національних страв, виробів, напоїв.
  - 2) Це ресторан, що спеціалізується на реалізації певного асортименту кулінарної та кондитерської продукції.
  - 3) Це ресторан, що призначений для обслуговування пасажирів кулінарної та кондитерської продукції під час поїздок.
  - 4) Це ресторан з обслуговуванням офіціантами та значною частиною фірмових, замовних страв і напоїв у продукції власного виробництва.

29. Яке призначення снєк - барів?

1. Для приготування та реалізації змішаних напоїв.
2. Для реалізації пива, холодних та гарячих закусок, бутербродів, соків, фруктових та мінеральних вод.
3. Для швидкого обслуговування біля стійки з обмеженим асортиментом кулінарних виробів (січених або натуральних біфштексів, лангетів, страв з птиці та дичини).
4. Для приготування та реалізації м'яса, птиці, риби на вертелі (гриль-апаратах) з постійним та обмеженим асортиментом.

30. Укажіть вузькоспеціалізований заклад, де виготовляють національні страви, закуски, напої, хлібобулочні вироби.

1. Котлетна.
2. Шашлична.
3. Галушкова, пампушкова.
4. Коктейль – хол.

31. Дайте визначення поняття «акціонерне товариство».

1. Це добровільне об'єднання підприємств створене з метою здійснення сумісної діяльності на основі господарського розрахунку, самофінансування та самоуправління.
2. Це товариство, яке має статутний фонд, розділений на певну кількість акцій рівної номінальної вартості і несе відповідальність за обов'язками тільки своїм майном.
3. Це об'єднання підприємств що добровільно централізують деякі чи всі функції господарського та науково-технічного розвитку, інвестиційної, фінансової та зовнішньоекономічної діяльності.
4. Це тимчасове об'єднання на договірній основі декількох підприємств із метою координації їх діяльності при вирішенні конкретних завдань.

32. Дайте визначення поняття «господарська асоціація»

1. Це добровільне об'єднання підприємств створене з метою здійснення сумісної діяльності на основі господарського розрахунку, самофінансування та самоуправління.
2. Це товариство, яке має статутний фонд, розділений на певну кількість акцій рівної номінальної вартості і несе відповідальність за обов'язками тільки своїм майном.
3. Це об'єднання підприємств що добровільно централізують деякі чи всі функції господарського та науково-технічного розвитку, інвестиційної, фінансової та зовнішньоекономічної діяльності.
4. Це тимчасове об'єднання на договірній основі декількох підприємств із метою координації їх діяльності при вирішенні конкретних завдань.

33. Дайте визначення поняття «концерн»

1. Це організація, що має статутний фонд, розділений на частки, розмір яких визначається статутними документами, і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки у межах свого майна.

2. Це об'єднання підприємств, що добровільно централізують деякі чи всі функції господарського та науково – технічного розвитку, інвестиційної, фінансової, та зовнішньоекономічної діяльності.
3. Це організація, яка створена за згодою юридичних осіб і громадян шляхом об'єднання їхніх вкладів із метою здійснення сумісної господарської діяльності.
4. Це тимчасове об'єднання на договірній основі декількох підприємств із метою координації їх діяльності при вирішенні конкретних завдань.
34. Як визначається потреба в сировинні закладу ресторанного господарства?
  1. Залежно від сезону.
  2. Залежно від площі закладу ресторанного господарства.
  3. Залежно від кількості працюючих.
  4. Залежно від виробничої програми.
35. Укажіть термін зберігання у закладі ресторанного господарства сипучих товарів.
  1. Величина запасів продуктів не повинна перебільшувати 16 – 12 –денної реалізації.
  2. Величина запасів продуктів не повинна перебільшувати 14 – 12 –денної реалізації.
  3. Величина запасів продуктів не повинна перебільшувати 12 – 10 –денної реалізації.
  4. Величина запасів продуктів не повинна перебільшувати 8 – 10 –денної реалізації.
36. Укажіть основний документ, що визначає права й обов'язки постачальника та закладу ресторанного господарства.
  1. Акт.
  2. Договір.
  3. Декларація.
  4. Накладна.
37. Укажіть термін зберігання в закладі ресторанного господарства швидкопсувних продуктів.
  1. Величина запасів продуктів не повинна перебільшувати 2– 3 –денної реалізації.
  2. Величина запасів продуктів не повинна перебільшувати 4 – 6 –денної реалізації.
  3. Величина запасів продуктів не повинна перебільшувати 6 – 8 –денної реалізації.
  4. Величина запасів продуктів не повинна перебільшувати 8 – 10 –денної реалізації.
38. Укажіть форму постачання для швидкопсувних продуктів у заклад ресторанного господарства.
  1. Складська.
  2. Трикутна.
  3. Централізована.

4. Децентралізована.

39. За якими документами проводять приймання продовольчих товарів за кількість у закладі ресторанного господарства?

1. За товарно-транспортними накладними(рахунками-фактурами).
2. За специфікацією.
3. За актом закупівлі продуктів.
4. За технічними умовами.

40. Як розрізняють договори за терміном дії?

1. Довготривалі, короткотривалі, сезонні й разового постачання.
2. Основні, допоміжні, складні та прості.
3. Групові, індивідуальні.
4. Виробничі, обслуговуючі

41. Як визначається у договорі загальна сума постачання?

1. На основі розрахунків постачальника.
2. На основі розрахунків закладу ресторанного господарства.
3. На основі щорічно узгоджених специфікацій і діючих цін.
4. На основі Положення про постачання товарів народного споживання.

42. У скількох примірниках складається договір постачання?

1. У двох.
2. У трьох.
3. У чотирьох.
4. У одному.

43. У яку пару запаковують кулінарку продукцію, що доставляють із заготівельних підприємств у доготівельні заклади ресторанного господарства?

1. У м`яку.
2. У герметичну.
3. У інвентарну.
4. У дерев`яну.

44. Яке Призначення складських приміщень?

1. Для видання запасів сировини напівфабрикатів і предметів матеріально – технічного забезпечення.
2. Для контролю за якістю продукції.
3. Для зберігання видавання запасів сировини напівфабрикатів і предметів матеріально – технічного забезпечення.
4. Для попередження нестач товарів під час транзитного завезення продукції.

45. Як поділяються складські приміщення?

1. Індивідуальні та групові.
2. Просторові, замкнуті, комбіновані.
3. Великі, середні та маленькі.
4. Неопалювальні(зовнішні), опалювальні(комори для сухих продуктів, тари, інвентарю, білизни, сервізна) і на охолоджуванні

46. Які підприємства обладнуються складськими коморами для зберігання м'ясних, рибних, овочевих напівфабрикатів?

1. Заготівельні.
  2. Доготівельні.
  3. Закусочні.
  4. Купе – буфет.
47. Які продукти зберігаються в охолоджуваних камерах?
1. Крохмалисті, сипучі продукти.
  2. Вино-горілочні вироби.
  3. Лікери, соки, мінеральна вода.
  4. Гастрономічні, кисломолочні, жири
48. Де розташовують комору для зберігання сипучих продуктів
1. Поруч із гарячим цехом.
  2. У сухих прохолодних приміщеннях із природним освітленням та гарною вентиляцією
  3. Поруч із кондитерським цехом.
  4. В охолоджуваних камерах.
49. Укажіть вимоги до розташування складських приміщень.
1. Слід розташувати поряд із холодним цехом закладу ресторанного господарства.
  2. Слід розташувати поряд із торговельним залом закладу.
  3. Не слід розташовувати під мийними, санітарними вузлами.
  4. Не слід розташовувати поруч із виробничими приміщеннями.
50. Якою повинна бути висота складських приміщень?
1. Не менше 2,8м.
  2. Не менше 3,0м.
  3. Не менше 3,2м.
  4. Не менше 3,5м.
51. Укажіть ширину коридорів для складських приміщень.
1. Від 0,9 до 1,2 м.
  2. Від 1,2 до 4,0 м.
  3. Від 1,3 до 1,5 м.
  4. Від 1,5 до 2,0 м.
52. Укажіть глибину тамбура холодильної камери.
1. 0,8 м.
  2. 1,0 м.
  3. 1,3 м.
  4. 1,6 м.
53. Яке освітлення повинно бути в холодильних камерах для овочів і напоїв?
1. Природне.
  2. Штучне.
  3. Комбіноване.
54. Укажіть стадії технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.
1. Механічна обробка сировини і приготування продукції
- Організація →  
споживання їжі      Зберігання готової їжі.

2. Зберігання харчових продуктів → зберігання готової їжі Організація споживання їжі.
3. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів теплова обробка напівфабрикатів зберігання готової їжі.
4. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів Зберігання харчових продуктів механічна і гідромеханічна обробка сировини та продуктів і приготування кулінарних напівфабрикатів теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі зберігання готової їжі організація споживання їжі.
55. Що є основною ланкою закладу ресторанного господарства?
1. Склад продовольчих та матеріально – технічних засобів.
  2. Цех виробництва продукції.
  3. Підсобні приміщення.
  4. Адміністративно – побутові приміщення.
56. У яких закладах ресторанного господарства доречно застосовувати цехову структуру?
1. У малих.
  2. У середніх.
  3. У великих.
57. Які робочі місця створюються на виробництві з без цеховою структурою?
1. Універсальні.
  2. Спеціалізовані.
58. Які доречна структура закладу ресторанного господарства при їх комплексному постачанні напівфабрикатами різного ступеня готовності?
1. Безцехова.
  2. Цехова.
59. Укажіть значення планового меню.
1. Передбачає програму виробництва на кожний день.
  2. Дає можливість здешевити харчування кожного дня.
  3. Спонукає готувати більшу кількість овочевих страв, виробів.
  4. Дає можливість забезпечити різноманітність страв за днями тижня, уникати Повторень страв, забезпечити чітку організацію постачання виробництва сировиною та напівфабрикатами.
60. Укажіть виробничий план закладу ресторанного господарства.
1. Технологічні карти.
  2. План – меню.
  3. Перелік фірмових страв закладу ресторан ресторанного господарства.
  4. Рекомендований асортиментний мінімум для даного типу закладу ресторанного господарства.
61. Хто складає план – меню у закладі ресторанного господарства?
1. Головний бухгалтер.
  2. Шеф – кухар.
  3. Кухар.
  4. Директор.

62. Хто затверджує план меню у закладі ресторанного господарства?
1. Шеф – кухар
  2. Головний бухгалтер.
  3. Інженер – технолог.
  4. Директор.
63. Які приміщення виділяють у барах і буфетах?
1. Заготівельне і доготівельне.
  2. Доготівельне, допоміжне.
  3. Заготівельне і допоміжні.
  4. Універсальні.
64. Яке призначення овочевого цеху закладу ресторанного господарства?
1. Для приготування страв із овочів.
  2. Для зберігання страв із овочів.
  3. Для механічного оброблення коренеплодів, зелені, грибів, квашеної капусти і приготування овочевих напівфабрикатів.
  4. Для упакування та маркування овочевих напівфабрикатів.
65. Де розміщується овочевий цех у закладі ресторанного господарства?
1. Поруч із роздавальною їжі.
  2. Поруч із мийкою кухонного посуду.
  3. Поруч із складом.
  4. Поруч із кондитерським цехом.
66. Які технологічні лінії виділяються в овочевому цеху невеликої на середньої потужності?
1. Лінії обробки свіжих та консервованих грибів, приготування овочевих напівфабрикатів та смажених овочів.
  2. Лінії оброблення картоплі та коренеплодів і оброблення капусти, цибулі, зелені, фруктів квашених овочів.
  3. Лінія теплової обробки овочів та грибів.
  4. Лінії чищення, нарізання та розфасування коренеплодів.
67. Скільки часу може зберігатися обчищена картопля у воді?
1. Не більше 3 год.
  2. Не більше 4 год.
  3. Не більше 5 год.
  4. Не більше 6 год.
68. Як маркують обробні дошки в овочевому цеху?
1. «Р.С», «О.С», «О.В».
  2. «О.С», «М.С», «О.В».
  3. «О.С», «Р.С», «М.В».
  4. «О.С», «О.К», «Зелень».
69. У якому цеху обробляють курей, гусей, качок, індиків, субпродукти?
1. Холодному.
  2. Птахоголинному.
  3. Гарячому.
  4. М'ясо-рибному.
70. Як маркують обробні дошки у м'ясо-рибному цеху?

1. «М.Р.С», «Р.С»

2. «М.С», «М.В», «Р.С»

3. «М.С», «О.С»

4. «М.Р.С», «О.С», «М.В»

71. У якому цеху готують напівфабрикати з м`яса, яловичини, свинини, кролика?

1. У гарячому.

2. У борошняному.

3. У м`ясо-рибному

4. У холодному.

72. Які технологічні лінії організуються у м`ясо-рибному цеху закладу ресторанного господарства?

1. Оброблення та виготовлення напівфабрикатів із м`ясо-продуктів, риби, птиці та субпродуктів.

2. Виготовлення напівфабрикатів порційних та із січеної маси.

3. Виготовлення великошматкових напівфабрикатів та з котлетної маси.

4. Виготовлення дрібношматкових напівфабрикатів та із котлетної маси.

73. Як оснащується робоче місце оброблення птиці у м`ясо-рибному цеху?

1. Виробничим стлом, ванною, інструментами.

2. Стелажем, ванною, пристроєм для обмаслювання.

3. Виробничим столом, необхідним інструментом, інвентарем, лотками.

4. Пересувним стелажем і ванною, виробничим столом із вмурованою ванною, необхідним інструментом та інвентарем, пристроєм для обмаслювання, розрубкою колодою.

74. Які цехи відносять до доготівельних у закладі ресторанного господарства?

1. М`ясо-рибний, кулінарний.

2. Овочевий, борошняний.

3. Холодний, гарячий.

4. Роздавальня, хліборізка.

75. Яке відділення створюються у гарячому цеху?

1. Закусочне і соусне відділення.

2. Супове і соусне відділення.

3. Гаряче і холодне відділення.

4. Відділення для приготування гарнірів і соусів.

76. Укажіть основні стадії технологічного процесу приготування супів.

1. Приготування бульйонів → приготування супів.

2. Механічна кулінарна обробка овочів → пасерування овочів пасерування борошна.

3. Механічна кулінарна обробка м`яса, риби → приготування бульйону приготування борошняної пасеровки. →

4. Нарізання овочів їх тушкування, заправляння соусом

77. Яку кулінарну продукцію готують у гарячому цеху закладу ресторанного господарства?

1. Холодні та гарячі напої, холодні та гарячі закуски.

2. Бутерброди, холодні та гарячі закуски.
  3. Солодкі страви, холодні супи, холодні напої.
  4. Супи, другі гарячі страви, соуси, гарніри, гарячі напої, борошняні кулінарні вироби.
78. Які технологічні лінії створюють у холодному цеху закладу ресторанного господарства середньої потужності?
1. Приготування салатів, холодних закусок, солодких страв і напоїв.
  2. Приготування холодних страв та закусок, солодких страв і напоїв.
  3. Приготування м'ясних і рибних закусок, солодких страв, холодних і гарячих напоїв, холодних супів.
  4. Приготування бутербродів, салатів, закусок.
79. Укажіть маркування інструментів та інвентарю гарячого цеху
1. «О.В» , «М.В», «Р.В»
  2. «М.С» , «О.С», «Р.В»
  3. «С.Р» , «Р.В», «О.С»
  4. «О.В» , «О.С», «М.С»
80. Який строк зберігання субпродуктів м'ясних відварених при температурі 2-6 °С?
1. 6 год.
  2. 12 год.
  3. 18 год.
  4. 24 год.
81. Який строк зберігання печінки смаженої при температурі 2-6 °С
1. 6 год.
  2. 12 год.
  3. 18 год.
  4. 24 год.
82. Який строк зберігання смажених кулінарних виробів із січеного м'яса при температурі 2-6 °С
1. 6 год.
  2. 12 год.
  3. 18 год.
  4. 24 год.
83. Який строк зберігання холодцю м'ясного і м'яса заливного при температурі 0-2 °С
1. 6 год.
  2. 12 год.
  3. 18 год.
  4. 24 год.
84. Як комплектується робоче місце для нарізування хліба?
1. Шафою для зберігання хліба, хліборізкою.
  2. Виробничим столом, ручною або механізованою хліборізкою, шафою для нарізки хліба.
  3. Виробничим столом, ножем – пилою, лотками.
  4. Виробничою ванною, ножем, лотками, хліборізкою.

85. Яку температуру повітря та відносну вологість слід підтримувати у приміщенні хліборізки?
1. Температуру не більше 22°C Та відносну вологість 50%
  2. Температуру не більше 20°C Та відносну вологість 60%
  3. Температуру не більше 18°C Та відносну вологість 70%
  4. Температуру не більше 14°C Та відносну вологість 90%
86. Де повинна розміщуватись у закладі ресторанного господарства мийна столового посуду?
1. Поряд із гарячим цехом.
  2. Поряд з холодним цехом.
  3. Поряд із торговельним залом та роздавальною.
  4. Поряд із хліборізкою.
87. Скільки ванн для миття посуду встановлюють у мийній столового посуду ресторану?
1. Дві.
  2. Три.
  3. Чотири.
  4. П'ять
88. Чим дезінфікують посуд у мийній столового посуду ресторану?
1. 0,2%-вим розчином хлорного вапна
  2. 0,5%-вим розчином хлорного вапна
  3. 1%-вим розчином хлорного вапна
  4. 5%-вим розчином хлорного вапна
89. Якою повинна бути температура води у ванній при ручному ополіскуванні тарілок?
1. 40 °C
  2. 50 °C
  3. 60 °C
  4. 70 °C
90. Де розміщують сервізну у ресторані?
1. Поряд із мийною столового посуду
  2. Поряд із гарячим цехом.
  3. Поряд із холодним цехом.
  4. Поряд із м'ясо-рибним цехом.
91. Хто отримує столовий посуд,прибори,білизну у ресторані із сервізної перед обслуговуванні?
1. Сервізниця
  2. Кладовщик.
  3. Метрдотель.
  4. Буфетник.
92. У якому документі фіксується облік столового посуду,приборів і білизни в ресторані?
1. В акті
  2. У Журналі обліку столового посуду,приборів і білизни, що видається під звіт працівниками закладу ресторанного господарства.

3. У книзі комірника.

4. У книзі сервізної.

93. Хто повинен відшкодувати втрату в ресторані якщо відвідувач розбив фужер?

1. Офіціант

2. Адміністратор

3. Відвідувач.

4. Сервізниця

94. Що передбачає норма часу?

1. Кількість часу, необхідного для виконання даного обсягу роботи.

2. Кількість часу, необхідного для виконання одиниці кількості роботи.

3. Частина роботи, виконана за певний проміжок часу.

4. Кількість часу, необхідного для виконання десятикратного обсягу роботи

95. Дайте визначення поняття «норма виробітку»

1. Це обсяг роботи, який необхідно виконати протягом певного проміжку часу(за год, зміну)

2. Це виробнича площа, яку повинен обслуговувати робітник.

3. Це кількість робітників певного професійно-кваліфікаційного складу, необхідних для виконання вказаного обсягу роботи.

4. Це кількість прийомів, які використовуються для безпосередньої дії на предмет праці і мають на меті зміну його якісного часу.

96. Коли встановлюється норма обслуговування

1. Коли необхідно обсяг роботи виконати протягом певного проміжку часу.

2. Коли необхідно визначити кількість часу необхідного для виконання даного обсягу роботи

3. Коли норму часу або норму виробітку неможливо чи недоречно застосовувати.

4. Коли необхідно визначити кількість робітників певного професійно-кваліфікаційного складу, необхідно для виконання вказаного обсягу роботи.

97. Як поділяються норми виробітку за сферою застосування?

1. Диференційовані й укрупнені.

2. Регіональні та місцеві.

3. Галузеві та міжгалузеві.

4. Технічні та гуманітарні.

98. Для яких працівників установлюються норми управління?

1. Для робітників виробництва.

2. Для керівників підприємств, інженерно – технічних працівників.

3. Для працівників підприємств.

4. Для педагогічних працівників.

99. У чому полягає сутність аналітично-дослідницького методу?

1. Витрати часу розраховуються теоретично за спеціальними розрахунками.

2. Витрати часу на кожний елемент і операцію в цілому визначаються безпосередньо на робочому місці шляхом хронометражних спостережень за операціями, що виконуються кваліфікованими працівниками.

3. Витрати часу розраховуються за технічно обґрунтованими нормативами, які розроблено галузевим науково-дослідним інститутом.
4. За основу норм, які визначаються, беруться норми часу на виробітку, котрі використовувалися на аналогічних роботах у попередній період.

100. Які технологічні прийоми називаються основними?

1. Прийоми спрямовані на здійснення основних прийомів але не діють безпосередньо на предмет.
2. Прийоми які використовуються для безпосередньої дії на предмет праці мають на меті зміну його якісного стану.
3. Технологічні прийоми що не підлягають нормуванню
4. Технологічні прийоми які обумовлено найпродуктивнішим способом виконання даної роботи.

101. Як поділяють робочий час?

1. На оперативний, основний та допоміжний.
2. На підготовчо-завершальний час і час обслуговування робочого місця.
3. На час не продуктивної праці та час перерв.
4. На час роботи та час перерв.

102. Що передбачає основний час?

1. Час для підготовки себе робочого місця і засобів виробництва до виконання визначеної роботи а також на її завершення.
2. Витрати часу на безпосередню зміну якісного стан предмета праці.
3. Витрати часу що спрямовані на дії робітника пов'язані із забезпеченням виконання основної роботи
4. Час для підготовки робочого місця та підтримання обладнання інвентарю та інструментів у належному санітарному й робочу стані протягом сієї зміни.

103. Укажіть час продуктивної праці

1. Час що складається з основного допоміжного підготовчо-завершального часу а також часу обслуговування робочого місця.
2. Час що витрачається на виконання операцій що не пов'язані з виконанням виробничого завдання як з причин організаційно-технічного характеру так і з особистих.
3. Основний допоміжний підготовчо – завершальний час, час обслуговування робочого місця.
4. Витрати часу на безпосередню зміну якісного стану предмета праці.